

Gefüllte Apfelmuffins mit Eierlikör und Baiserhaube

Zutaten

für das Apfelkompott:

- 300 g Äpfel
- 70 ml Apfelsaft
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 EL Rosinen

für die Muffins:

- 3 Eier
- 7 EL Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 100 g weiche Butter
- 200 g Dinkelmehl 630er
- 50 g Speisestärke
- 1 Pkg Backpulver
- 125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Baiserhaube:

- 3 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Mit 70 ml Saft, den Rosinen und 1 Päckchen Vanillinzucker in einen Topf geben. Zugedeckt 10-15 Minuten köcheln lassen. Anschließend in eine Schale füllen und das Kompott auskühlen lassen.

Die Mulden einer Muffinform (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen.

Eier, Zucker, Vanillezucker und weiche Butter in einer Rührschüssel schaumig rühren. Anschließend das Mehl, Backpulver, Speisestärke und 1 Prise Salz hinzugeben und kurz unterheben. Nun noch den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Apfelkompott dazugeben und cremig rühren.

Teig auf die 12 Papierförmchen aufteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen (Stäbchenprobe nicht vergessen). Nach den ersten 10 Minuten der Backzeit das Eiweiß steif schlagen, dabei 1 Prise Salz und 150 g Zucker einrieseln lassen. Schlagen, bis der Eischnee glänzt und der Zucker sich gelöst hat.

Die Muffins aus dem Backofen nehmen. Den halbsteif geschlagenen Eischnee mit einem Esstöffel auf den Muffins verteilen. Nun weitere 3-5 Minuten im Backofen überbacken, bis die Baiserhauben ganz leicht gebräunt sind. Muffins kurz auskühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Je nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker oder etwas Kakao bestäuben.



[Link zum Rezept: Gefüllte Apfelmuffins mit Eierlikör und Baiserhaube](#)

Gefüllte Apfelmuffins mit Eierlikör und Baiserhaube

Leser-Tipp

Verfeinern Sie das Kompott anstatt mit Rosinen mit gehackten Mandeln oder getrockneten Cranberries!

[Link zum Rezept: Gefüllte Apfelmuffins mit Eierlikör und Baiserhaube](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de